

# Brzoskwinie pieczone

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

**Podawać jako deser lub wykwintny dodatek do pieczonego drobiu albo ryb.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- 1 kg brzoskwin -
- ćwierć szklanki konfitur z wisni -
- 100 ml wisniowki -
- 5 bialek -
- 6 łyżek cukru pudru -
- łyżka posiekanej skórki pomarańczowej -
- cynamon -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Z bialek i cukru pudru ubić sztywno pianę. Brzoskwinie umyć, wytrzeć, przekroić na pół, wyjąć pestki, wypełnić konfiturami, skropić wisniówką. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, pokryć pianą, posypać cynamonem i skórka pomarańczowa. Zapiekać ok 20 minut w temperaturze 180 stopni.

